

令和6年度食品加工技術講座（レトルト食品製造）募集案内

三重県工業研究所では、県内で食品製造に従事されている方を対象に、食品の加工技術（レトルト食品製造）に関する知識の習得を目的として、下記のとおり「食品加工技術講座（レトルト食品製造）」を開催します。食品の加工技術に関し、初心者の方を対象とした内容となっています。皆様のご参加をお待ちしています。

記

1 主催

三重県工業研究所、みえ食の“人財”育成プラットフォーム

2 開催日時

令和6年10月23日（水） 午後1時30分から午後3時30分

3 開催場所

三重県工業研究所 中会議室およびバイオ棟1階実験室
〒514-0819 津市高茶屋5-5-45（駐車場有り）

4 実習会スケジュール等

13：30 から 13：40 挨拶と内容説明

13：40 から 14：20 講義 レトルト食品製造の基礎

（株式会社平山製作所 大阪支店 係長 柿本 昇様）

14：20 から 14：30 休憩

14：30 から 15：20 実習（試作・評価）、意見交換

15：20 から 15：30 まとめ

※スケジュールについては、作業の進行具合で若干変更する場合があります。

5 受講対象者

県内の食品企業に勤務する方又は県内の個人事業者の方

※受講者数が定員に満たない場合は、県外の食品企業に勤務する方もご参加いただけます。

6 募集人数

10名（先着順）

※定員を超えた場合は、1社につき1名に制限することがあります。また、受講希望者が2名に満たない場合は、本講座を中止とさせていただきます。

7 申込方法及び申込期限

受講申込書（様式1）に必要事項をご記入の上、三重県工業研究所へお申し込みください。

なお、申込期限は令和6年10月9日（水）【必着】です。ただし、定員になり次第、応募を締め切りとさせていただきます。

8 受講料及び受講決定にかかる連絡について

受講料は、無料です。

10月中旬頃、受講決定をお申込者あてに連絡しますので、ご確認ください。

9 申込先及びお問い合わせ先

三重県工業研究所 食と医薬品研究課 担当：佐合、田口、上村

〒514-0819 津市高茶屋5-5-45

電話 059-234-8462 FAX 059-234-3982 メール kougi@pref.mie.lg.jp

10 その他

作業着または白衣等を持参してください。